

La Cressonnière Sainte-Anne



#Agriculteur

La Cressonnière Sainte-Anne

Du cresson de fontaine en conversion vers l'agriculture biologique

"Le développement du cresson de fontaine pour alimenter Paris a eu lieu au XIXème siècle sur l'Oise et le Val-d'Oise. Puis, cette culture s'est étendue à la vallée de

l'Essonne sur les communes de Vayres-sur-Essonne, Cerny, D'Huisson-Longueville. Et, 40 ans plus tard, à l'aube du XXème siècle, sur les autres vallées près des communes de Méréville, Moigny-sur-Ecole, Saint-Hilaire », explique Mikaël Morizot. Représentant la 4^e génération de cressiculteurs dans la famille Morizot, il gère aujourd'hui 46,75 ares de la Cressonnière Sainte-Anne, la première de l'Essonne, créée en 1854. « J'ai repris le métier en 2008. Dix ans plus tard, avec mon père (avec qui il s'occupe de la Cressonnière Les Prés de Misery à D'Huisson Longueville, ndlr), nous avons décidé de passer à une agriculture biologique l'ensemble de nos productions. Nous sommes actuellement en deuxième année de conversion. »

Une variété rouge pour les chefs de cuisine

Depuis décembre 2019, leur cresson de fontaine est commercialisé avec la mention « Produit en conversion vers l'agriculture biologique ». Il est obtenu par semence fermière. Cette souche familiale a été sélectionnée par Marius Rouchouse depuis les années 60. « Avec la sélection massale (une méthode qui consiste à sélectionner les graines des meilleures plantes d'une population donnée, ndlr), nous avons réussi à avoir une deuxième variété, un cresson de fontaine "rouge", avec un beau feuillage pourpre, avec un goût plus poivré. » Une variété intéressante qu'il aime proposer aux chefs cuisiniers d'Île-de-France.

La marque PRODUIT EN Île-de-France, pour donner plus visibilité au cresson auprès des gastronomes

Après avoir obtenu le label "La Belle Essonne" et avoir adhéré à la marque collective "Valeurs Parc", porté par PNR Gâtinais Français, Mikaël Morizot a rejoint les adhérents à [PRODUIT EN Île-de-France](#). « C'est un outil pour valoriser le cresson de fontaine qui est un produit emblématique de la région francilienne, notamment auprès des chefs. Je souhaite que le consommateur connaisse aussi mieux ce légume-feuille qui est réputé pour sa richesse en vitamines, en minéraux et ses nombreux bienfaits. »



Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de cet adhérent : Cresson de fontaine, Soupe de Cresson, Pesto de Cresson

Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des adhérents](#)



Informations

Rue de l'Eglise
91820 VAYRES-SUR-ESSONNE
France

[06 74 99 12 70](tel:0674991270)

mikael.morizot@orange.fr

[Site web](#)

[Facebook](#)

[Instagram](#)